



0 VEGANES RISOTTO MIT PILZEN



30 Min.

Zutaten 4 Portionen

Petrella Produkte



Petrella Vegan Knoblauch & Kräuter



0 VEGANES RISOTTO MIT PILZEN



30 Min.

So wird's gemacht

1. Champignons und Pfifferlinge trocken abputzen und halbieren. Zwiebel(n) und Knoblauchzehe(n) schälen und würfeln.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Champignons, Pfifferlinge, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und anbraten lassen.
3. Anschließend mit Weißwein ablöschen und zu etwa 2/3 einkochen lassen. Dann Gemüsebrühe und Reis hinzugeben und alles für 10 min köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
4. Zuletzt den Petrella Vegan Knoblauch & Kräuter einrühren. Auf Teller portionieren, mit Petersilie garnieren und servieren.